

## Les Desserts Maison de notre Pâtissière Linda

Le Fondant au Chocolat au Poivre de Sechuan et Crème Anglaise .....11 € <i>Chocolate Fondant cake with Sechuan pepper and Custard</i>
Le Vacherin Glacé aux Fruits Rouges .....11 € <i>Red Fruit Iced Vacherin</i>
La Tarte Citron Meringuée .....11 € <i>Meringue Lemon Tart</i>
Le Baba Ananas & Rhum .....11 € <i>Pineapple &amp; Rum Baba</i>
L'Assiette de Fruits Frais et sa Glace au Yaourt ..... 20 € <i>Fresh fruit and Yogurt ice cream</i>
La Soupe de Fraises Verveine et son sablé Yuzu.....11 € <i>Strawberry Soup, Verbena and Yuzu shortbread cake</i>
La Coupe Fraises & Framboises.....11 € <i>Strawberry &amp; Rapsberry Cup</i>
Le Café Gourmand .....11 € <i>Gourmet coffee</i>
Le Thé Gourmand ou Cappuccino ou Double Café ..... 13 € <i>Gourmet Tea or Cappuccino or Double Coffee</i>
Le Dessert du Jour ..... 8 € <i>Dessert of the Day</i>
L'Irish Coffee ..... 13 €

## Les Glaces Artisanales

*De Marc Zamolo, Maître Artisan Glacier*

Glaces	<i>Vanille, Chocolat, Coco, Café, Yaourt, Rhum Raisin Pistache, Banane, Choco Mint, Kinder Bueno, Bubble Gum</i>
Sorbets	<i>Citron, Fraise, Framboise, Passion, Mangue, Cassis</i>
	Coupe 2 boules..... 6 €
	Coupe 3 boules..... 9 €

## Les Coupes Glacées

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois..... 13 € <i>Glace vanille, café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly</i>
Dame Blanche..... 13 € <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>
Fraise Melba ..... 14 € <i>Glace vanille, Fruits, coulis de fruit, chantilly</i>
Banana Split..... 14 € <i>Glace vanille, fraise, chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly</i>
Le Colonel..... 13 € <i>Sorbet citron, Vodka</i>
L'Amaréna du Repère..... 14 € <i>Glace vanille, cerises Amaréna, sirop, chantilly</i>
Le Montélimar..... 13 € <i>Glace Noisette, Nougat &amp; Caramel, chantilly</i>

**Le Repère**  
Port de la Rague  
06210 Mandelieu La Napoule

04 93 47 07 95

contact@le-repere.com

www.le-repere.com

*Nous sommes à votre disposition pour organiser vos événements professionnels ou privés, en privatisation totale ou partielle.  
We remain available to organize your professional or private events, full or partial privatisation.*

eventslerepere@gmail.com

**Suivez-nous!**

*Instagram @restaurantlerepere #restaurantlerepere  
et sur notre page Facebook @restaurantlerepere  
Follow us!*

**LE REPÈRE**  
SOLARIUM - MOONARIUM

## La Carte

*Par Thomas Planchon  
et Christian Clément*



*Restez informé de nos Evènements et Actualités*

## Formule du Midi

Sauf Dimanches et Jours Fériés  
Except Sundays and Bank Holidays

18€

### Plat du Jour et Café

Dish of the Day and Coffee  
+ 5 € avec le Dessert du Jour  
with Dessert of the Day

## Menu Enfant

12€

Filet de Poulet pané aux Cornflakes

Corn Breaded Chicken filet

Pavé de Saumon

Salmon Filet

Steak Haché frais

Fresh ground Beef

\*\*\*

Ratatouille ou Pates ou Frites

Ratatouille or Pasta or Fries

\*\*\*

Boule de glace ou La Compote de Linda

Ice Cream or Linda's Compote



### Provenance des Viandes

Veau - Faux filet - Poulet : UE

Filet de bœuf : France

### Allergènes

Nous vous informons que nos produits sont susceptibles de contenir ou d'avoir des traces des allergènes suivant :

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistache, etc. et produits à base de ces fruits).
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

## Les Entrées

### La Fameuse Farandole - Assortiment d'Entrées pour 2 Pers.

Mesclun, Moules Gratinées, Tartare de Saumon, Tentacule de Poulpe au Chorizo, Jambon de Pays

Mesclun, Stuffed Mussels, Salmon Tartar, Octopus Tentacle with chorizo, Raw Ham

The Famous Farandole - Assorted Entrées Minimum 2 personnes. 19 €/pers.

### La Salade de Poulpe en Brochette et Chorizo.....25 €

Salad of Octopus Skewer and Chorizo

### Les Moules Farcies de Papé par 6 .....10 €

Stuffed Mussels by Papé

par 12.....17 €

### Le Tataki de Thon du Repère

Mi cuit au saté, wasabi, verdurette asiatique, Caviar de soja et condiments ..23 €

Our Classic Tuna Tataki with satay, wasabi and Asiatic Salad, Soy caviar and condiments

### La Salade de Quinoa & Brochette de Gambas Tandoori

au Chèvre frais, Menthe et Coriandre .....21 €

Quinoa Salad with goat cheese, mint and coriander & Tandoori Prawns skewer

### Le Millefeuille de Foie Gras, Chutney de Mangue & Bœuf séché fumé

.....24 €

Foie Gras Mille Feuille, Mango chutney and smoked dried Beef

## La Mer

### Le Saumon Rôti Crumble aux Herbes & Ratatouille du Soleil.....24 €

Roasted Salmon with Herbs Crumble & Ratatouille

### Les Saints Jacques Poêlées au Beurre de Crustacé et son Quinoa de

Légumes .....33 €

Panfried Scallops, Shellfish Butter and Vegetables Quinoa

### Le Tataki de Thon du Repère

Mi cuit au saté, wasabi, verdurette asiatique, Caviar de soja et condiments....34 €

Our Classic Tuna Tataki with satay, wasabi and Asian Salad, Soy caviar and condiments

### Le Tartare de Saumon, Crumble coco coriandre, Avocat et sa vinaigrette

Passion, Carotte & salade d'herbes, servi avec des Frites .....26 €

Salmon Tartar with crumbled coco coriander, Avocado and Passion vinegar,

Carrot & Herbs salad, with French fries

### La Demi-Daurade Grillée (500grs).....34 €

Grilled half seabream

### Le Turbot pour 2 pers (1kg200) .....75 €

Turbot for 2 pers

Nos Poissons sont servis avec Mini Légumes Glacés  
Sauces au choix : Bisque, Mayonnaise safranée ou Chien  
Our Fishes are served with mini Vegetables  
Choice of sauce: Bisque, Saffron mayonnaise or Spicy sauce

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix TTC service compris  
La maison n'accepte pas les chèques

## Les Viandes

### Le Traditionnel Spare Rib's caramélisé au miel, servi avec Frites fraîches & Salade

The Traditional Spare Rib's caramelized with honey, and a Secret Barbecue Sauce, served with French fries & Salad

le demi half.....22 €

le gourmand the greedy one.....32 €

### Le Carré d'Agneau de Sisteron en croûte d'herbes, servi avec

purée de panais et mini Légumes .....37 €

Rack of lamb in Herb crust, with Parsnip mash and mini Vegetables

### L'Entrecôte Limousine (300grs),

servie avec Frites Fraîches et Ratatouille du Soleil .....32 €

Sauces au choix : BBQ, Poivre ou Béarnaise

Limousin (France) Ribeye Steak, French Fries & Ratatouille

Choice of sauce: BBQ, Pepper or Béarnaise sauce

### Le Suprême de Volaille rôti au Tandoori,

et son Quinoa aux petits Légumes.....29 €

Tandoori Poultry Supreme, with Vegetables Quinoa

### Le Tartare de Bœuf Traditionnel, Frites fraîches & Salade.....24 €

Traditional Beef Tartar, French fries & Salad

### Accompagnements en supplément

Frites French fries.....5 €

Légumes du Soleil Vegetables.....5 €

Salade Salad.....4 €

## Les Pâtes

### Les Raviolinis à la Truffe

Dés de Foie gras, copeaux de Truffe, écume Jus de Viande.....28 €

Truffle Ravioli, Foie Gras dice, Truffle shavings and Meat juice

### Les Pappardelles aux Gambas

Artichauts et tomates séchées bisque de crustacés.....29 €

Pappardelle Pasta with King Prawns, Artichokes, Sundried tomatoes and

Shellfish bisque

### Les Pappardelles Végé du Moment.....19 €

Veggie Pappardelle Pasta

## Le Fromage

### Assortiment de Fromages Italiens, Mesclun aux fruits secs...12 €

Assortment of Italian cheeses, mesclun with dried fruits